

## 中国の旧正月をご紹介します

中国で最も重要で最大のイベントと言えは春節（旧正月）です。春節は毎年違う日になりまして、だいたい1月末から2月中旬になり、今年（2013年）は2月9日が正月です。春節の由来は原始社会の「臘祭」に源を発し、夏朝（約B.C.21～16世紀）初期に形成されました。一年の労作を終えた後に行われ、神様に感謝し五穀豊穡を喜ぶ行事でした。いまは中華民族の最も盛大な祝日になっています。祝日前の、旧正月用品の買い入れ、新装の縫製、かまど神様の祝祀、祖先への追憶など大晦日には家族団らんの食事をします。元旦には人々が互いに新年の挨拶を交わしたり、爆竹をならしたり、酒を飲み、年コウや餃子、元宵を食べます。旧年を送り新年を迎え、疫病を追い払い、新しい年の五穀豊穡を祈願する意味で、都市と農村では人々が竜の舞い、獅子舞い、秧歌（田植え踊り）や灯ろう大会などの娯楽活動を盛大に催します。



春節料理は一般に鶏（ジー）（吉と同音）や魚（イユ）（余と同音）の料理を食べるとされていますが、地方により大きく異なります。北方では餃子が知られており、南方では一年が甘くなるようにとの願いを込めて糖蓮子や元宵（糯米の粉で作ったお団子）、糖年コウ（お餅）を食べる習慣があります。食事以外に、大きな違いはありません。単ににぎやかなだけではなく、中国では旧正月の春節は一年で最も重要な祝日で、家族と一緒に過ごすのが伝統になっています。毎年の春節を控え、各地で働いている人々は連休を利用して里帰りします。そのため、春節連休期間内、中国の工場や港湾は深刻な労働者不足の影響により、現地輸入通関および配達業務が休業され、大幅な配達遅延が発生する可能性があります。それを避けるためには、なるべく中国向けの船積みはお正月以降に着くように、手配すればいいと思われます。

名古屋本社 柳、李

## お客様の裏話



黄桜は1925年に設立されました。酒造りの姿勢をひとことで表すなら、「品質本位の酒造り」です。素材ひとつひとつの個性を作り手がしっかりと見極め、活かしきること、消費者が求める多様な味わいに仕上げています。繊細でまろやかな口当たりと、淡麗な風味が特長です。現在の主力商品は伝統的な技術を受継ぎながらも新しい技術を積極的に取り入れ、品質とお求めやすさの両立を実現しています。伝統の味わいを守りつつ、時代の流れに応じた旨さを追求する。そんな黄桜の酒造りに対するこだわりは、日本酒評価の最高権威である「全国新酒鑑評会」において、9年連続金賞受賞という栄誉にもつながりました。輸出事業においても現地ニーズに応えたデザインと中身を提供する事で、今後益々の現地シェア拡大を目指しています。

黄桜株式会社 営業推進部 栗田様より

情熱羅針盤

ジャパントラストかわら版

